

B.Sc. (HS) Semester - 5 (CBCS) Examination**Oct/Nov - 2025 (NEW COURSE)****Food Technology And Packaging(S E C)****Time: 2:00 Hours****Marks:50****Instructions:**

1. All questions are compulsory.
2. Figures to the right indicate marks.

પ્રશ્ન-૧	ફૂડ પેકેજિંગનું મહત્વ સમજાવી, ફ્લોર બ્લીચિંગ એજન્ટ વિશે ચર્ચા કરો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ફૂડ પેકેજિંગમાં પ્લાસ્ટિકનું મહત્વ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૨	ફૂડ ફોર્ટીફિકેશનના હેતુની ચર્ચા કરો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	ફૂડ પેકેજિંગનું મહત્વ અને તેના હેતુ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૩	નોન ન્યુટ્રીટીવ સ્વીટનર્સ અને ફ્લેવરિંગ એજન્ટ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	ધાન્ય અને તેની બનાવટનું ફોટોફિકેશન સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૪	ફૂડ લોનું મહત્વ સમજાવી, વિવિધ ફૂડ લો વિશે માહિતી આપો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	ફ્લોર બ્લીચિંગ અને મેચ્યોરિંગ એજન્ટ અને ફૂડ કલર્સ સમજાવો.	
પ્રશ્ન-૫	ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1) પેકેજીંગ મટીરીયલમાં બાયોડીગ્રેડેબલ મટીરીયલ.	
	2) પેકેજીંગ મટીરીયલમાં ધાતુ સમજાવો.	
	3) ડેરી પ્રોડક્શનું ફોટોફિકેશન.	
	4) ફૂટ પ્રોડક્ટ એન્ડ મિટ એક્ટ.	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the importance of food additives and discuss about flour bleaching agent.	(10)
	OR	
Que.1	Explain the importance of plastic in food packaging.	
Que.2	Explain the purpose of food fortification.	(10)
	OR	
Que.2	Explain the importance and purpose of food packaging.	
Que.3	Explain non-nutritive sweeteners and flavouring agent.	(10)
	OR	
Que.3	Discuss points to keep in mind while selecting packaging material.	
Que.4	Explain the importance of food law and inform different types of food Law.	(10)
	OR	
Que.4	Explain the fortification of grains and their preparation.	
Que.5	Write short notes. (any two)	(10)
	1) Biodegradable material in packaging material.	
	2) Explain metal in packaging material.	
	3) Fortification of dairy products.	
	4) Fruit product and meat act.	
